

Cubierto, Apertivo y Pan / Covered, Appetizer and Bread 3.50 €

Para Compartir / To Share

Huevos fritos con trufa sobre base de cous-cous 22.00 €

Fried eggs with truffle on base of cous-cous

Pastella Farci (Hojaldre, pollo y almendras) 21.00 €

Farci Pastella (Pastry, chicken and almonds)

Entrantes Variados (Tabulé, zelouk, humus y chekchouka) 21.00 €

Varied Incoming (Tabule. zelouk. humus and chekchouka)

Hojaldre Al-Mounia (Tenera) 18.00 €

Al-Mounia pastry (Veal)

Entrantes Clásicos / Classic Beginning

Brik Moghrebine (Hojaldre, carne picada y huevo) 22.00 €

Moghrebine Brik (Puff pastry, beef minced meat and egg)

Briwat de Verdura (Hojaldre, fideos y verduras) 14.00 €

Briwat (Pastry, noodles and vegetables)

Chekchouka Clásica (Tomate, calabacín, cebolla, pimiento verde y huevo) 14.50 €

Classic Chekchouka (Tomato, Zucchini, Onion, green pepper and egg)

Chekchouka del Rif (Tomate, calabacín, cebolla, pimiento verde y huevo frito).... 15.50 €

Rif Chekchouka (Tomato. zucchini. onion. green pepper. and fried egg)

Zelouk (Crema de berenjena y tomate) 14.00 €

Zelouk (Eggplant and tomatoes cream)

Sopa Harira (Legumbre, carne picada y pollo) 12.50 €

Harira soup (Legume, beef minced meat and chicken)

Humus

Humus Clásico (Crema de garbanzos, Tahini, ajo y piñones)	12.75 €
Classic Humus (Cream of chickpea, Tahini, garlic and pinions)	
Humus Merzouga (Crema de garbanzos, Tahini, ajo negro y piñones)	12.75 €
Merzouga Humus (Cream of chickpea, Tahini, black garlic and pinions)	
Humus Tunecino (Crema de garbanzos, Tahini y Harissa)	12.75 €
Tunisian Humus (Cream of chickpea, Tahini and Harissa)	
Humus Tapenade (Crema de garbanzos, aceitunas negras y pimiento rojo asado)	12.75 €
Tapenade Humus (Cream of chickpea, green olives and roasted red pepper)	
Surtido de Humus	18.00 €
Humus Assortiment	

Ensaladas / Salade

Ensalada verde y blanca (Espinacas, rúcula, canónigos, cilantro, pepino, brotes verdes, aguacate, cebolla roja, queso blanco marroquí, anacardos)	16.50 €
Green and white salad (Spinach, rucula, canons, coriander, cucumber, green shoots, avocado, red onion, moroccan white cheese, cashews)	
Ensalada Atlas (Mezcla de lechugas, frutos secos, tomate, queso fresco, aguacate dátiles, aceitunas negras, pepino, cebolla y aliño a las finas hierbas)	16.50 €
Atlas Salade (Salad mix, nuts, tomato, fresh cheese, avocado, dates, black olives, cucumber, onion and seasoning with fine herbs)	
Ensalada Magrebí (Remolacha, zanahoria, tomate y pimiento verde)	15.00 €
Magrebí Salade (Beetroot, carrot, tomato, and green pepper)	
Ensalada Tabulé (Perejil, tomate, cebolla y burgol)	13.50 €
Tabule Salade (Tomato, onion, parsley and bulgur)	
Ensalada Oasis (Tomate, pimiento verde, cebolla y pepino)	12.50 €
Oasis Salade (Tomato, green pepper, onion, and cucumber)	

Cordero / Lamb Meat

Tajine de Cordero M'Charmel	28.00 €
Tajine M'Charmel	
Tajine de Cordero con Cebolla	27.50 €
Stewed lamb tajine with Onions	
Tajine de Cordero con Almendras y ciruelas	28.50 €
Stewed lamb tajine with Almonds and Plums	
Tajine Ambrosía de Cordero con miel, almendras	29.50 €
nueces, piñones, orejones y especias	
Lamb Ambrosia Tajine with honey, almonds walnuts, pine nuts, dried apricots and spices	
Brochetas de Kabab (3 Brochetas de cordero lechal a la brasa de carbón de encina)	28.50 €
Skewers Kabab (3 Skewers of lamb grilled)	
Brochetas de Kabab (2 Brochetas de cordero lechal a la brasa de carbón de encina)	22.00 €
Skewers Kabab (2 Skewers of lamb grilled)	

Asados / Roasts

Asado Bereber (Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional Bereber)	35.00 €
Roast Berber (Shoulder of roasted lamb in traditional Berber style)	
Mechoui al Horno (Cordero lechal entero asado al más puro estilo Bereber)	S/M
Mínimo 4 personas (sólo por encargo)	
Baked Mechoui (Whole suckling lamb roasted in the purest Berber style) Minimum four people only on request (Prices according to market)	

Cous-Cous

Cous-Cous Fassi (Cordero)	27.00 €
Cous-Cous Fassi (Lamb)	
Cous-Cous Kabab (Cordero)	27.00 €
Cous-Cous Kabab (Lamb)	
Cous-Cous Brochetas de Kefta (Ternera)	26.00 €
Cous-Cous with skewer minced meat (Veal)	
Cous-Cous de ternera	26.00 €
Cous-Cous meat (Veal)	
Cous-Cous Chaouia (Pollo)	24.00 €
Cous-Cous Chaouia (Chicken)	
Cous-Cous Brochetas de Pollo de corral	24.00 €
Cous-Cous with skewer of range Chicken	
Cous-Cous de Verduras	19.00 €
Cous-Cous with Vegetables	

Ternera / Veal Meat

Tajine de Ternera M'Charmel	25.50 €
Tajine M'Charmel (Veal)	
Tajine de Ternera con ciruelas y almendras	25.50 €
Beef tajine with Prunes and Almonds	
Brochetas de Kefta (3 Brochetas)	26.50 €
Skewer Kefta (3 Skewers)	
Brochetas de Kefta (2 Brochetas)	21.00 €
Skewer Kefta (2 Skewers)	
Kefta con Huevos	27.00 €
Minced with Eggs	

Aves / Poultry

Tajine de Pollo M'Charmel	19.50 €
Chicken Tajine M'Charmel	
Tajine de Pollo con Almendras	19.50 €
Chicken Tajine with Almonds	
Tajine de Pollo con Ciruelas	19.50 €
Chicken Tajine with Prunes	
Tajine de Pollo con Cebolla	19.50 €
Chicken Tajine with Onion	
Tajine de Pollo con Limon	19.50 €
Chicken Tajine with Lemon	
Brochetas de Pollo de corral (3 Brochetas)	22.50 €
Skewers of range Chicken (3 Skewers)	
Brochetas de Pollo de corral (2 Brochetas)	16.00 €
Skewers of range Chicken (2 Skewers)	

Pescados / Fish

Lomo de Merluza al azafrán sobre base de cous-cous	32.00 €
Hake Loin with saffron and cous-cous base	
Merluza Fassi (Cebolla, pasas y canela)	25.50 €
Fassi Hake (Onion, dry raisin and cinnamon)	
Tajine Tradicional de Merluza (Tomate, pimientos rojo y verde)	25.50 €
Traditional Tajine of Hake (Tomato, red and green peppers)	

Arroces / Rice

Arroz Agadir (Cordero, arroz basmati al azafrán con cebolla caramelizada)	29.50 €
Agadir rice (Lamb, saffron basmati rice with caramelized onion)	
Arroz Casablanca (Ternera, arroz basmati al azafrán)	27.50 €
Casablanca rice (Beef, saffron basmati rice)	
Arroz del desierto (brocheta de cordero lechal a la brasa con arroz basmati al azafrán y cebolla caramelizada)	29.00 €
Desert rice (grilled suckling lamb skewer with saffron basmati rice and caramelized onion)	
Arroz Basmati al azafrán con cebolla caramelizada y brochetas de pollo	24.00 €
Basmati saffron with caramelized onion and chicken skewers	
Arroz Basmati al azafrán con pollo y cebolla caramelizada	23.00 €
Basmati rice saffron with chicken and caramelized onion	
Arroz Basmati con piñones y pasas	8.00 €
Basmati rice with pinions and raisins	

Variados Al-Mounia / Al-Mounia Assortment

Panaché Al-Mounia 26.50 €
Al-Mounia Panache

- Brocheta de Kefta (Termera)
- Skewer Kefta (Veal)
- Brocheta de Pollo de corral
- Skewer of range Chicken
- Hojaldre Al-mounia (Termera)
- Puff pastry Al-Mounia (veal)

Surtido de Brochetas 26.50 €
Brochettes Assortment

- Brocheta de Kabab (Cordero)
- Skewer Kabab (Lamb)
- Brocheta de Kefta (Termera)
- Skewer Kefta (Veal)
- Brocheta de Pollo de corral
- Skewer of range Chicken

Surtido de Hojaldres 26.50 €
Pastries Assortment

- Pastella Farci
- Farci pastella
- Hojaldre Al-mounia (Termera)
- Puff pastry Al-Mounia (veal)
- Briwats de Verduras
- Briwat of Vegetables

EXPERIENCIA AL - MOUNIA

MENÚ DEGUSTACIÓN	75.00 €
MENU DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE	90.00 €

MENÚ EJECUTIVO / EXECUTIVE MENU

Lunes a Viernes Mediodía (No Festivos) / Monday to Friday noon (No Festive days)

Primeros a elegir / First plates to choose

Ensalada Oasis Oasis salad

Ensalada Tabulé Tabule salad

Humus-Clásico Classic Humus

Chekchouka Chekchouka

Sopa Harira Harira soup

Segundos a elegir / Seconds plates to choose

Cous-Cous Fassi (Cordero) Cous-Cous Fassi (Lamb)

Kefta con Huevos Minced with Eggs

Tajine Pollo con Ciruelas Chicken Tajine with Prunes

Brocheta de Pollo y Brocheta de Kefta (Termera) (Con guarnición al gusto)

Skewer of range Chicken and Skewer Kefta (Veal) (Garnish to taste)

Copa de Vino de la Casa, Agua o Refresco

Glass of House Wine and Water or Soda

Pastelería Artesanal Al-Mounia Oriental pastry

Te Moruno a la Menta Mint tea

45.00 €

Postres / Dessert

Baklava 3,00 €
Baklava

Pestiños..... 3,00 €
Pestiños

Pastelería Artesanal Al-Mounia 5,00 €
Al-Mounia pastels

Ceffa (Sémola dulce con almendras, leche, canela y azúcar) Mínimo 2 personas....

8.00 €

Precio por persona

Price per person

Ceffa (Sweet semoline with almonds, milk, date cinnamon and white powder sugar)

Minimum 2 persons

Dátiles 11.00 €
Dates

Sorbete de Cítricos 7.00 €
Citrus sorbet

Helados variados 7.00 €
Mixed ice cream